PRUEBAS BIOQUÍMICAS: TSI Y LIA

Completa los siguientes enunciados

1.- El _____ se utiliza para diferenciar enterobacterias según la fermentación de azúcares y producción de ácido sulfhídrico.

2.- El _____ y _____ son componentes de TSI agar que están involucrados en la producción de ácido sulfhídrico.

3.- Si el microorganismo fermenta glucosa, lactosa y/o sacarosa, su color cambiará a _____.

4.- La producción de gas por el microorganismo indica la presencia de _____ o _____ del medio.

5.- El medio de cultivo _____ se utiliza para diferenciar microorganismos como Salmonella spp basado en la descarboxilación de lisina.

Relaciona las siguientes caracteristicas, procedimientos y usos con los medios de cultivo

T.S.I AGAR (TRIPLE SUGAR IRON AGAR)

LIA (LISINA HIERRO AGAR)

6.- Suspender 35 g del polvo en 1 litro de agua purificada, distribuir en tubos y esterilizar en autoclave a 121°C durante 15 minutos.

7.- Suspender 62.5 g del polvo en 1 litro de agua purificada, calentar con agitación frecuente y hervir 1 o 2 minutos, distribuir en tubos y esterilizar en autoclave a 121°C por 15 minutos.

8.- Medio de cultivo deshidratado: color beige, homogéneo, libre deslizamiento, color púrpura rojizo.

9.- Medio de cultivo des hidratado: color beige claro, homogéneo, libre deslizamiento, color rojo.

10.- Las especies de Proteus no ennegrecen el medio de cultivo al producir H_2S.

11.- Para la siembra utilizar aguja de inoculación, no usar asas de inoculación, pues lleva a resultados falsos positivos.

LIVEWORKSHEETS

Observa los siguientes videos presentados y responde las preguntas

12. ¿ QUÉ INDICADOR DE PH SE UTILIZA EN EL MEDIO TSI?

a) Rojo de fenol b)Alcohol c) Purpura de bromocresol

13. ¿ QUÉ COLOR SE PRESENTARA AL TENER UN PH ACIDO?

a) Verde b) Rojo c) Amarillo

14. ¿QUÉ EJEMPLO DE BACTERIA CUENTA CON FERMENTACIÓN DE GLUCOSA, FORMACIÓN DE SULFURO DE HIERRO PERO NO PRODUCE GAS?

a) Salmonella b) E. Coli c) Proteus mirabilis

15. ¿ QUÉ INDICADOR DE PH SE UTILIZA EN EL MEDIO LIA?

a) Cloro b)Alcohol c) Purpura de bromocresol

16. EL AGAR, LA GLUCOSA, LA PEPTONA Y EXTRACTO DE LEVADURA SON:

a) Componentes del medio b)Indicadores c) Soluciones

17. ¿ QUÉ ENZIMAS ACTUAN SOBRE LA LISINA?

a) Pepsina b)Descarboxilasa, desaminasa c) Ninguna

Escucha los siguientes audios y contesta correctamente

18.
a) Fermentacion de glucosa
b) Producción de H_2S
c) Desaminación de lisina

19.
a) En anaerobiosis
b) En aerobiosis a 33-37°C
c) Baja humedad

20.
a) Producción de gas
b) No hay reacción visible
c) Producción de ácido sulfhídrico (H_2S)

21.
a) Citrato de hierro
b) Tiosulfato de sodio
c) Glucosa

22.
a) No se observa producción de gas.
b) Se pueden obtener falsos negativos.
c) Se pueden obtener falsos positivos

23.
a) Reaccion enzimatica cromogenica
b) Reaccion de descarboxilacion
c) Reaccion de fermentacion de azucares

Equipo mesa 3

Arriaga Javier Francisco
Flores Jimenez Alma Adamaris
Flores Torres Camila Anghely
Garcia Esquivel Maria Jose

LABORATORIO CLINICO 3°I

LIVEWORKSHEETS